Nr. 7.

HODOWCA DROBIU

Rok IX.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości 1 arkusza.
Prenumerata wraz z przesyłką wynosi:
W Państwie Austryackiem: rocznie 6 koron, półrocznie 3 kor.
W Rossyi: rocznie 3 rs., półrocznie 1 rs. 50 kp.
W W. Ks. Poznańskiem i w Niemczech: rocznie 6 marek, półrocznie 3 marki.
W innych krajach: rocz. 8 franków półrocz. 4 franki.
Członkowie Towarzystwa otrzymują czasopismo bezpłatnie.

Redakcya i Administracya „HODOWCY DROBIU" we Lwowie ul. Kochanowskiego l. 33.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Kraj. Towarzystwa chowu drobiu, Lwów, ul. Kochanowskiego l. 33.
Inseraty zamieszcza się za opłatą wedle umowy, — co do drobnych ogłoszeń patrz nagłówek tychże.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.
Numer jeden kosztuje w miejscu 50 h.



CZASOPISMO POŚWIĘCONE HODOWLI, ZAPOBIEGANIU I LECZENIU CHORÓB DROBIU, GOŁĘBI, PTACTWA OZDOBNEGO I SPIEWAJĄCEGO, KRÓLIKÓW I INNYCH MNIEJSZYCH ZWIERZĄT DOMOWYCH.

ORGAN KRAJOWEGO TOWARZYSTWA CHOWU DROBIU, GOŁĘBI I KRÓLIKÓW
i jego Filii, mających siedziby:
w Brzeżanach, Niepołomicach, Przemyślu, Samborze, Sanoku, Schodnicy, Stanisławowie, Starym Samborze, Tarnopolu, Tłumaczu, Złoczowie.

Redaktor: Prof. Dr. STANISŁAW FIBICH.

Lwów, dnia 1. lipca 1908 r.

Tuczenie gęsi.

(Wyjątek z książki p. t. Hodowla kaczek, gęsi i łabędzi J. V. Neell, 1908).

(Przedruk wzbroniony).

Gospodarze wiejscy rozpoczynają tuczyć gęsi w regule dopiero w jesieni lub zimie, jakkolwiek możnaby to zacząć z większą korzyścią już w pierwszych miesiącach lata, gdyż w tym czasie cena targowa gęsi jest wyższa. Tuczenie o tyle będzie popłatniejsze, o ile w krótszym czasie doprowadzi się gęsi do pożądanego stanu opasu. Z tego wynika potrzeba podawania gęsiom karmy w stanie łatwo strawnym, a więc o ile możności rozdrobnionym. Wyłączne zadawanie gęsiom samego ziarna nie jest odpowiednie celowi, ponieważ do strawienia ziarna potrzeba dłuższego czasu, tak, że z tego powodu w dłuższych tylko przerwach można im je poddawać. Ponadto przy stosunkowo niskich cenach gęsi wypada podkarmienie ich samem ziarnem za drogo.

Bardzo dobrą i tanią karmą są gotowane i pogniecione ziemniaki z otrębami pszenicznemi i śrutem jęczmiennym, oraz kukurydzianym, razem w równych ilościach na gęsto zarobione. Przez dodatek marchwi do ziemniaków, nabiera mięso tuczników lepszego smaku.

Do zarobienia karmy używa się w zupełności lub tylko częściowo mleka czystego lub zbieranego. Odpowiedni dodatek soli ułatwia trawienie i pobudza apetyt. Powyższą karm miękką podaje się ile możności jak najwcześniej z rana i w południe, natomiast na wieczór zadawać gęsiom należy napęczniałe w wodzie ziarna, jak owies lub jęczmień, zmięszane z równą częścią kukurydzy. Ziarno, jako wymagające dłuższego czasu na strawienie, zapobiega zbytniemu wygłodzeniu gęsi przez noc, a z drugiej strony stanowi pożądane urozmaicenie w żywieniu.

Woda do picia zawsze świeża i w dostatecznej ilości, powinna być ustawicznie dla gęsi karmionych dostępna. Ilość zadawanej gęsiom karmy musi być tak wymierzona, żeby przy każdorazowem daniu — wyjąwszy wieczór — w zupełności została zjedzona.

Zadawanie gęsiom zbyt wiele żywności naraz, jak to często widzimy na wsi, gdzie nieraz karm niezjedzona pozostaje w naczyniu przez cały dzień, a nawet do dnia następnego, jest całkiem niewłaściwe. Następstwem tego jest to, iż gęsi nie jedzą nigdy z prawdziwym apetytem i z tego powodu za mało

przyjmują pokarmu. W ten sposób nietylko że się tuczenie opóźnia, ale nawet nigdy nie osiąga zadawalniających wyników.

Korytka i t p. naczynia na karmę muszą być po każdorazowem użyciu dokładnie oczyszczone, gdyż na dnie i ścianach naczyń pozostają zawsze niedojedzone resztki, które nieusunięte, obrzydzają zwierzętom świeżo podaną w nich karmę. Ażeby zapobiedz zanieczyszczeniu i rozrzucaniu karmy, ustawia się korytko z jedzeniem na podstawce 20 - 25 centymetrów wysokiej, co zapobiega włażeniu gęsi do tych naczyń.

Stajnię należy w razie potrzeby zaścielać świeżą podściółką, gdyż gęsi przebywające w brudzie, nigdy nie dadzą się dobrze utuczyć. Brud i wilgoć niszczy z czasem pierze gęsi z pod brzucha i czyni je niezdatnem do użytku. Do wody dosypywać należy dostateczną ilość czystego piasku rzecznego, który ułatwia w wysokim stopniu trawienie i który zwłaszcza przy żywieniu ziarnem, nie powinien nigdy w pójle brakować. Zużytkowanie t. j. należyte wyzyskanie karmy zadawanej tucznikom jest o tyle większe, o ile mniej zwierzęta są niepokojone i mają zapewniony zupełny spokój. Hałaśliwe szmery, głośne krzyki i t. p. w pobliżu stajenki z gęśmi, powodują między niemi przestrach, a takie niepokojenie ujemnie wpływa na osadzanie się mięsa i tłuszczu.

Do stajenek nie powinno się częściej wchodzić, jak wyłącznie w porze karmienia gęsi. Wraz z karmą należy równocześnie podać wodę, a jeżeli to potrzebne i świeżą podściółkę, ażeby uniknąć niepokojenia gęsi w innym czasie. Przed podaniem karmy wieczornej można gęsi wypuścić na kwadrans na swobodę, jednakowoż nie na zbyt obszerne podwórza, ażeby nie mogły po nich biegać i wzlatywać, skutkiem czego tuczniki męczą się, a tuczenie ich doznaje upośledzenia. Tak samo szkodliwem jest pod tym względem zbytnie kąpanie się gęsi w czasie tuczenia.

Inny sposób tuczenia gęsi polega na napychaniu ich kluskami. Jakkolwiek można tej metodzie zarzucić, iż jest połączona z pewnem dręczeniem zwierząt, to jednak przy właściwem i umiejętnem jej stosowaniu można je wielce złagodzić, a nawet zupełnie męczenia gęsi uniknąć. Wyzyskanie karmy jest przy napychaniu gęsi kluskami znacznie większe jak przy jakiejkolwiek innej metodzie tuczenia, co głównie zawdzięczać należy zupełnemu spokojowi gęsi w ten sposób karmionych.

W tym celu umieszcza się gęsi w małych klatkach, kojcach i t. p.; długość tychże odpowiada długości ciała gęsi, szerokość wyznacza się zaś tak, ażeby uniemożliwić obracanie się wokoło swego pomieszczenia; wysokość klatki powinna być taka, ażeby gęś mogła w niej swobodnie wyciągnąć całkowicie szyję ku górze. Na przyczołku — u węższej ściany kojca — należy umieścić rynienkę na 15 do 20 centymetrów szeroką, poza którą należy umieścić naczynie z wodą. Wierzch kojca, względnie klatki, powinien być ruchomy, ażeby łatwiej było gęsi napychać i dodawać świeżą ściółkę. Jeżeli napychanie gęsi uskutecznia się poza ich umieszczeniem, to w takim razie i ściana boczna kojca lub klatki winna być ruchoma do otwierania. Tego rodzaju pomieszczenia dla gęsi można bez trudu i wielkich wydatków sporządzić z odpowiednio dużych skrzyń lub paczek drewnianych.

Ciasto na kluski najlepiej sporządzić z dwóch części kukurydzy śrutowanej, jednej części takiegoż jęczmienia, oraz jednej części gotowanego grochu; zamiast grochu można użyć śrutowego owsa. — W każdym razie można zarobić też ciasto z równych części śrutowanego jęczmienia i śrutowanej kukurydzy. Szczególniej pożywnem staje się wspomniane ciasto, jeżeli do zarobienia go użyje się nie wody, ale mleko odtłuszczone, a jeszcze lepiej niezbierane.

Przy umiejętnem obchodzeniu się z gęsią w czasie tuczenia można z $2^1/_2$ funta ziarna śrutowanego, wyrobionego na kluski, uzyskać 1 funt mięsa, względnie tłuszczu, co samo dosadnie przemawia na korzyść niniejszego sposobu tuczenia gęsi. Odpowiednie dodanie soli do ciasta wywołuje u gęsi pragnienie i zmusza je do picia wody, co wpływa dodatnio na trawienie karmy.

Z wyżej podanego ciasta przyrządza się $4^1/_2-6$ centymetrów długie kluski, na końcach swoich półokrągłe, które się następnie suszy, albo też gotuje w blaszanych formach płaskich, jakich używają do pieczenia placków. Gotowane kluski są lepsze od suszonych, gdyż nie mają ostrych brzegów i dlatego mogą być wpychane gęsiom bez sprawiania im bolu. Ażeby ułatwić wprowadzanie klusek do gardła, zanurza się je przed zadaniem w wodzie, a najlepiej w oliwie.

Przy karmieniu gęsi kluskami zdarza się często, iż gęś dostaje już zaraz w pierwszym dniu przy każdorazowem napychaniu 8—12 klusek, przyczem ilość dań dziennych jest początkowo mniejsza (3—4), jak później (6—8). Sposób ten jednak należy zarzucić, gdyż przy nagłem przejściu do tak znacznych porcyi karmy, oraz zupełnem braku ruchu tuczników, wystąpić mogą łatwo zaburzenia w trawieniu, które często zmuszają do przedwczesnego dobicia tychże. A także przez za częste napychanie gęsi w ciągu dnia, zakłóca się zbytnio tak potrzebny dla gęsi spokój, nie mówiąc już o znacznej stracie czasu z tem połączonej.

Na polecenie zasługuje zaś następujące postępowanie przy napychaniu gęsi, które zdrowiu tuczników w niczem nie zagraża i mało wymaga czasu do przeprowadzenia. W ciągu całego okresu tuczenia należy napychać gęsi tylko trzy razy dziennie i to o ile możności w jednakowych odstępach czasu, przyczem ranne napychanie należy jak najwcześniej rozpoczynać.

Ażeby gęś stopniowo przyzwyczajać do trawienia większych ilości karmy, rozpoczyna się napychanie od zadania jej 3—4 klusek i powiększa codziennie każdorazową porcyą o jedną kluskę, aż do 18—20 sztuk. Od tego okresu zaczyna się na odwrót umniejszać ilość zadawanych klusek, a gdy się znów doj-

dzie do liczby czterech lub trzech klusek, wówczas zazwyczaj gęś już jest całkowicie utuczona, co poznaje się po jej cienkiej szyi i ciężkim, niekiedy świszczącym oddechu Ponieważ doświadczenie wykazało, iż tuczniki po osiągnięciu pewnego stopnia opasu, coraz mniejsze porcye karmy przyjmują, dlatego też umniejszenie gęsiom ilości zadawanych klusek — w drugim peryodzie tuczenia — jest zupełnie naturalnem.

Przy tej metodzie tuczenia gęsi nie może być mowy o dręczeniu zwierząt, gdyż daje się im przy niej tylko tyle karmy, ile jej mogą bez szkody dla zdrowia strawić. Całkowite prawie unieruchomienie gęsi jest początkowo wprawdzie niewygodnem, jednakże przy swojem spokojnem i flegmatycznem usposobieniu, przyzwyczaja się ona doń z łatwością. Sucha podściółka ma poważne znaczenie przy tego rodzaju tuczeniu i nie należy o niej zapominać.

Po ukończeniu tuczenia wskazanem jest bezzwłoczne zabicie gęsi, gdyż tuczniki zaczynają niebawem tracić na wadze.

Metoda, polegająca na napychaniu gęsi kukurydzą lub grochem, zapomocą lejka, jest połączona z wielkiem niebezpieczeństwem dla tych ptaków, gdyż powoduje często zaburzenia przewodu pokarmowego.

Gęsi podskubane powinno się przeznaczać do karmienia dopiero wtedy, gdy im dojrzeją świeże pióra, gdyż samo tworzenie się piór upośledza znacznie tuczenie. Pióra są wówczas zupełnie dojrzałe, jeżeli w ich dutkach niema już żadnej cieczy.

Hodowla kur.

Napisał

Józef Zagaja, lekarz weterynaryjny.

(Ciąg dalszy).

Jakie kury powinien gospodarz hodować i jaki kierunek nadać swej hodowli?

Gospodarz powinien hodować tylko kury użyteczne, a więc nośne, albo zdolne do łatwego opasu — albo też łączące po części jedną i drugą zaletę; które zaś z nich ma wybrać do hodowli, to rozstrzygną miejscowe warunki zbytu. Wybór ten jednak jest trudniejszy, niżby się to wydawało, bo hodowców drobiu użytkowego, mamy dotychczas bardzo mało, a tem samem bardzo mało ras kur prawdziwie użytecznych. Wszystkie prawie rasy zawdzięczają swe powstanie i rozprzestrzenienie przeważnie amatorstwu i sportowi, że zaś sportowcy, patrząc tylko na pióra i piękne kształty, nie zwracali równocześnie uwagi na zalety gospodarskie drobiu, zatracili przeto jego dzielność użytkową i sprawili, że około 80% istniejących dzisiaj ras kur ma zaledwie wartość dla oka, a żadnej prawie wartości praktycznej. Nad wszystkiemi temi rasami musi przejść hodowca-gospodarz do porządku dziennego, bo on jako najważniejszy producent środków spożywczych dla ogółu konsumentów, nie może się zadowolnić ani pięknemi piórami, ani oryginalnemi kształtami — on potrzebuje do hodowli rasy wybitnie użytkowej, produkującej mu jaknajwięcej jaj lub mięsa.

Mimo jednak zatracenia przez sportowców w większej ilości dzisiejszych ras dzielności użytkowej — utrzymały się przecież jeszcze tu i ówdzie rasy, które w pewnym kierunku użytkowym okazały wyższość nad innemi i z tych najodpowiedniejsze dla danych stosunków wybierze gospodarz-hodowca i będzie je dalej hodował i w obranym kierunku ulepszał.

Ponieważ u nas ma najlepszy widok powodzenia hodowla kur na jaja, należy przeto hodowlę gospodarską oprzeć na rasie nośnej, dającej dużo ciężkich i wielkich jaj. Najlepszą w tym celu rasą są kury włoskie, bo chociaż wśród innych ras znajdziemy osobniki, które mogą przewyższyć na punkcie nośności osobniki kur włoskich, to przecież na ogół rasa włoska musi zająć pod względem nośności pierwszorzędne miejsce. Kury te tem bardziej nadają się po hodowli gospodarskiej, że mimo wysoko posuniętego uszlachetnienia co do kształtów i upierzenia, zachowały przecież stosunkowo najwięcej przymiotów kury użytkowej, bo oprócz swej wybitnej nośności posiadają małe wymagania, same starannie wyszukują pożywienia, są niewybredne w jedzeniu i potrzebują małej pielęgnacyi, kwoczą bardzo rzadko, młodzież zaś szybko wyrasta, wnet się opierza i w 6 lub w 7 miesiącu poczyna składać jaja.

I pod względem zewnętrznym potrafią zadowolnić wymagania najwybredniejszego hodowcy — mają bowiem piękną budowę, smukłą postawę, usposobienie żywe i wesołe, śliczne kuropatwie upierzenie. Dalsze charakterystyczne dla tej rasy cechy są następujące: Wysoki, na szerokiej podstawie spoczywający grzebień— u koguta prosty — a u kury na bok zwieszony i dziób długi barwy pomarańczowo-żółtej, twarz gładka nieupierzona barwy czerwonej; zausznice białe, podłużnego kształtu; dzwonki długie i cienkie; oczy duże, barwą zbliżone do upierzenia - u kuropatwich żywo czerwone. Szyja krótka, lekko wygięta i bujnie upierzona, tułów smukły, grzbiet szeroki, pierś głęboka i naprzód wysunięta, ogon wysoki z długimi szerokimi sierpami, nogi krótkie o biegach gładkich barwy żółtej.

Ze względu na upierzenie rozróżniamy kilka odmian kur włoskich, z nich jednak najwięcej hodowaną jest odmiana kuropatwia (Fig 23.), ją też bliżej opiszemy.

Koguty tej odmiany posiadają głowę, szyję i siodło barwy pomarańczowo czerwonej z czarnymi paskami, barki i grzbiet szkarłatno czerwone, pokrywy skrzydeł i ogon czarne z zielonawym połyskiem, lotki skrzydeł kasztanowato brunatne, pierś, podbrzusze i podudzia czarne; kury zaś mają pióra szyjne złoto-żółte, dosyć grubo czarno paskowane, pióra piersiowe pomarańczowo-czerwone, przypominające barwę łososia, resztę zaś opierzenia barwy brunatnej.

Drugą rasą wybitnie nośną są kury pochodzenia hiszpańskiego znane pod nazwą „Minorki“ *), które

*) Ryciny Minorek znajdują się w Nrze I. „Hodowcy drobiu“ z b. r.

*

jednak dla naszych gospodarzy nadają się mniej jak kury włoskie, z powodu swej mniejszej odporności na nasz klimat i trudniejszego wychowu młodzieży.

Odznaczają się one dumną postawą, silną symetryczną i bardzo zgrabną budową ciała. Głowę mają wydłużoną, szeroką i pięknie sklepioną; dziób średniej długości, lekko zagięty, grzebień bardzo wysoki, regularnie głęboko powrzynany, daleko ku tyłowi wysunięty—u koguta prosty, u kury zaś na bok zwieszony; lice gładkie, barwy czerwonej, zausznice duże mleczno-białe, dzwonki czerwone, długie i cienkie; szyję długą, delikatnie wygiętą, bujnem pierzem pokrytą; tułów wydłużony, w barkach szeroki, ku tyłowi zaś węższy i smuklejszy; pierś szeroką, pełną i ładnie zaokrągloną; nogi wysokie, o podudziach upierzonych, a biegach gładkich, ogon duży, wysoko noszony.

Minorki występują w upierzeniu czarnem i białem; odmiana czarna ma upierzenie lśniąco czarne, lice barwy karmazynowo-czerwonej, zausznice mleczno białe, dziób czarny, a nogi ciemno łupkowe, biała zaś ma upierzenie czysto białe, biały dziób, białe zausznice i biegi, a grzebień, lice i dzwonki czerwone.

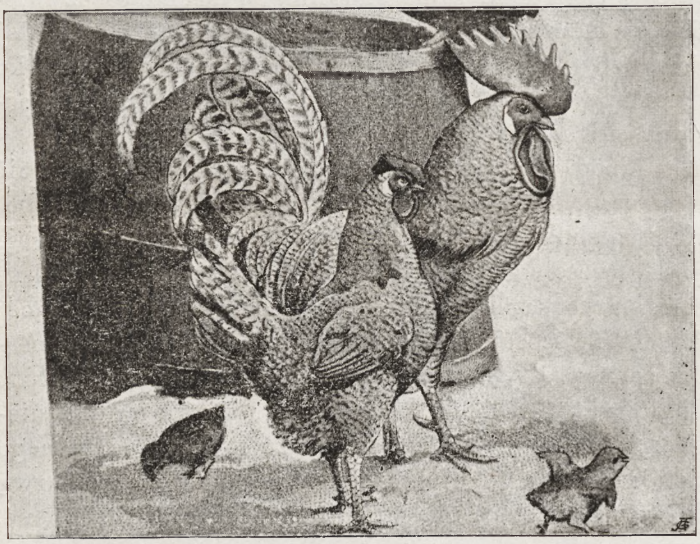


Fig. 23. Kury włoskie.

Z temi dwoma rasami występuje w ostatnich czasach do walki o pierwszeństwo nasza rasa miejscowa, wyszukana z pośród kur krajowych i częściowo już, dzięki pracy niektórych hodowców, podniesiona z dotychczasowego zaniedbania i zapomnienia.

Mam tu na myśli nasze kury t. zw. zielononóżki dawniej dość szeroko rozprzestrzenione i hodowane w Polsce (o czem świadczy znalezienie ich w różnych okolicach kraju) które jednak z czasem, kiedy nastała moda sprowadzania kur z zagranicy, bądź to zatraciły swe charakterystyczne cechy wskutek pomieszania się z temi nowemi rasami, bądź też ustąpiły im miejsca i tylko tu i ówdzie zdołały się zachować od zupełnej zagłady wprawdzie w czystości rasy, ale tak zdegerowane i zaniedbane wskutek ciągłego chowu pokrewieństwa, że praca nad ich uszlachetnieniem potrwa jeszcze długo, zanim odpowiedzą wymaganiom wybredniejszych hodowców. Dzisiejszy ich bowiem stan niewiele tylko może zjednać sobie zwolenników, już choćby dlatego, że przedstawiają najróżnorodniejszą mieszaninę barw. Wpradzie barwa nie ma nic wspólnego z dzielnością użytkową — to przecież mimo tego wszelka mieszanina sprzeciwia się pojęciu piękna, a tego nie każdy może się wyrzec dla pożytku, tem bardziej, iż wie i widzi, że jedno i drugie połącza się łatwo w innych rasach. Jeżeli więc hodowcy zielononóżek chcą dla nich wywalczyć pierwszeństwo przed innemi rasami — to przedewszystkiem muszą ustalić barwę upierzenia jedną lub więcej, poczem i popyt za tą rasą się wzmoże, tem więcej pożądany dla naszej hodowli, że kury te wychowane w naszym klimacie, bez nadzwyczajnej opieki wśród głodu i chłodu, są dostatecznie zahartowane, niewybredne w jedzeniu, starannie wyszukujące dla siebie pożywienia, a przytem wybitnie nośne, wytrwałe kwoki i troskliwe matki.

Główną ich wadą jest dotychczas nieustalona barwa upierzenia, mały wzrost i mała waga jaj; to wszystko należy usunąć, wszelkie braki zastąpić wymaganymi przymiotami, nie zatracając jednak równocześnie charakterystycznych znamion tej rasy, które są następujące:

Kura zielononóżka ma mieć budowę ciała zwięzłą i krępą; pierś i barki szerokie, nogi krótkie barwy zielonej; głowę małą; lice, zausznice i dzwonki czerwone; dziób czarny; grzebień pojedyńczy prosty, równomiernie ząbkowany; szyję dość długą; ciało o budowie symetrycznej czworobocznej; ogon duży, bujny, opatrzony pięknymi sierpami.

Jeżeli hodowca gospodarz zdecyduje się już na jedną z tych ras – wówczas nabywa niewielkie stadko kur i rozpoczyna z niem hodowlę w kierunku użytkowym w tym wypadku w kierunku podniesienia ich nośności według wskazówek, które niżej podamy.

Co się tyczy hodowli na mięso, to ta dla gospodarza jest mniej odpowiednią, i w kraju naszym ma mniejsze widoki powodzenia, wymaga bowiem większej wiedzy hodowlanej, znaczniejszej pracy — i specyalnych urządzeń do tuczenia drobiu koniecznych, a tem samem więcej wkładów i kosztów, a nie przynosi należytych dochodów z powodu małego u nas zapotrzebowania na drób tuczony, a tem samem zbyt nizkich cen za te produkta. Dlatego też tylko w wyjątkowych wypadkach wypadnie gospodarzowi hodować drób tuczny (np. w razie powstania tuczarni w pobliżu jego miejscowości), zresztą zaś ograniczy się do hodowli na jaja, gdyż to daje mu niewiele zajęcia, a przynosi pewny dochód.

Do wyłącznej hodowli na mięso nadają się najlepiej kury o usposobieniu spokojnem i flegmatycznem, ciężkie lecz drobne w kościach, z głęboką i szeroką piersią i wcześnie dojrzewające. Przymioty te posiadają zazwyczaj rasy ciężkie, pochodzenia francuskiego lub angielskiego, niektóre rasy austryackie, lecz prawie wszystkie są zbyt wrażliwe na nasz ostry klimat.

O wiele już lepiej niż hodowla na mięso może się opłacić hodowla kur ogólnie użytkowych, a więc i na jaja i na mięso. Ponieważ jednak nie może się połą-

czyć w jednej kurze równocześnie najwyższa nośność z równie wysoką zdolnością opasową, dlatego hodowca, którýby chciał prowadzić tego rodzaju hodowlę, musi się zadowolnić średnimi wynikami tak pod jednym jakoteż i drugim względem.

Taką rasą ogólnie użytkową, a więc średnio nośną i zarazem zdolną do opasu są kury Wyandottes, pochodzenia amerykańskiego. Kury te (Fig. 24 i 25.) dobrze się



Fig. 24. Kura rasy Wyandottes srebrzysta.

niosą i to w miesiącach zimowych, a przytem łatwo się opasają i dają smaczne i soczyste mięso, wreszcie są dobremi kwokami matkami. Na nasz klimat okazały się dosyć odpornemi, a hodowla ich nie przedstawia dla

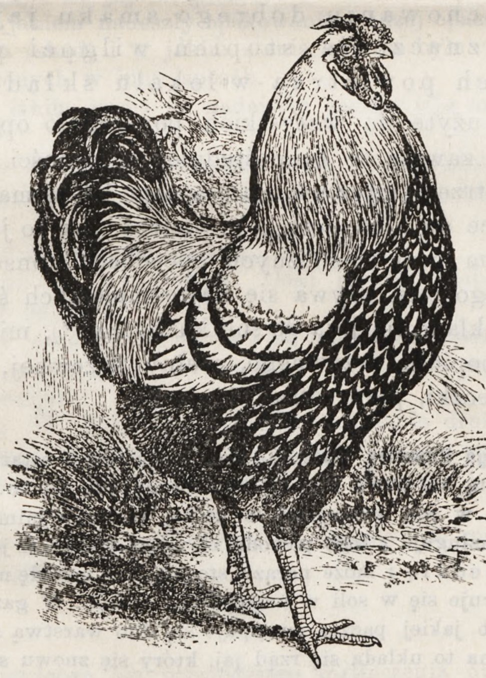


Fig. 25. Kogut rasy Wyandottes srebrzysty.

hodowcy większej trudności, tylko, że utrzymanie ich drożej kosztuje, bo same nie chcą wyszukiwać sobie pożywienia, lecz czekają na pokarm z ręki.

Wyandotty cechują się silną budową ciała i szlachetną, majestatyczną postawą. Głowę mają krótką lecz szeroką, dziób również krótki, żółty, z rogowemi prążkami, grzebień zwarty koralowy, przodu osadzony szeroko, ku końcowi zaś palcowato zwężony; lice, zausznice i dzwonki czerwone; szyję krótką z bujnym kołnierzem; tułów silnie zbudowany, prawie czworoboczny; pierś głęboką, sklepioną; grzbiet szeroki, a krótki; kuper pełny; nogi dość wysokie o biegach gładkich barwy żółtej, ogon dobrze rozwinięty, lecz niezbyt długi. Upierzenie bujne różnie zabarwione. U Wyandottów złotych jest tło ciemno złoto żółte, lub złotawo brunatne, a każde pióro z lśniąco czarną obwódką. Wskutek szerszych obwódek na piórach pokrywkowych skrzydeł powstają dwa lub trzy wyraźne poprzeczne więzy. Kołnierz i siodło mają złote z czarnemi stosinami, ogon czarny, podbrzusze ciemne, uda czarne, zwykle z delikatnemi żółtemi prążkami na każdem piórze. Srebrne Wyandotty są całkiem podobne do złotych, tylko że u nich jest tło srebrnobiałe, a więc wszędzie, gdzie u złotych występowała barwa złota, to tu mamy barwę srebrno białą. Oprócz tych dwóch odmian są jeszcze białe, czarne, kuropatwie i inne.

Hodowla tej rasy opłacać się może wszędzie tam, gdzie obok popytu na jaja jest także większy popyt na drób tuczony, a więc w okolicy wszystkich większych miast, miejsc klimatycznych i kąpielowych i znaczniejszych centrów przemysłowych. (C. d. n.).

Konserwowanie jaj.

Fr. Prall.

Z niemieckiego przetłumaczył i streścił J. V.

(Ciąg dalszy).

Doświadczenie 4. Jaja w chłodzarni Towarzystwa dla hal targowych etc. w Berlinie.

45 sztuk jaj dwu do dziesięciodniowych, po ponownem zbadaniu ich wagi celem stwierdzenia jak wiele utraciły swej pierwotnej wilgoci, umieszczono w paczce na jaja, w przedziałach ze słomy, w których każde jajo osobno leżało. Paczkę zamknięto i opieczętowano w dniu 27/6 1903 i ustawiono na innej wielkiej skrzyni z jajami w chłodzarni Towarzystwa dla hal targowych etc. w Berlinie. Po pięciu miesiącach, 25/11 1903 przeglądnięto jaja po raz pierwszy, zabierając z nich kilka do dalszego badania. Wszystkie jaja wyglądały dobrze i miały dobry zapach. Niektóre z tych jaj ugotowano natychmiast; smak ich był dobrym i podobny do smaku jaj trzytygodniowych. Celem stwierdzenia, czy smak jaj po opuszczeniu chłodzarni szybszemu nie ulega zepsuciu, przechowano nadto pewną ich ilość przez cały tydzień w temperaturze pokojowej, przyczem przekonano się iż nie straciły one wcale na dobroci. W dniu 8/1 1904 zbadano następnie 8 jaj, a wszystkie z nich z wyjątkiem jednego, którego białko było nieco żółtawo zabarwione, okazały się w dobrym stanie.

W dalszym ciągu, w dniu 2/2 1904 i 10/3 1904 wyniki zbadania jaj były również pomyślne; tylko jedno jajo uległo uszkodzeniu, mianowicie spostrzeżono w niem przy prześwietlaniu dosyć dużą, ciemną plamę; zawartość tego jaja była jeszcze nie zepsuta i zdatna w zupełności do użytku.

Ponieważ odnośna chłodzarnia jaj przestała funkcyonować z dniem 15/3 1904, przeto usunięto z niej w tym czasie i resztę jaj próbnych.

Przy prześwietlaniu okazały się one wszystkie jako nieuszkodzone; smak ich po ugotowaniu był dosyć dobry, jakkolwiek już nieświeży; tak samo sztuki smażone miały jeszcze smak dobry, chociaż trochę jałowy.

W każdym razie jaja powyższe straciły mniej na dobroci od jaj zakonserwowanych wolno w piwnicy i w lodowni. Te dobre wyniki, które osiągnięto przy przechowaniu jaj w chłodzarni zasługują z tego powodu na szczególną uwagę, iż były one tam złożone przez prawie 9 miesięcy, podczas gdy zazwyczaj przechowują je w chłodzarniach przez czas sięgający najwyżej 6 do 7 miesięcy.

Doświadczenie 5. Jaja w chłodzarni zwykłej.

Dla porównania i kontroli zapakowano 45 jaj w sposób taki sam, co i przy doświadczeniu 4-tem i umieszczono je w małej chłodzarni, należącej do innej firmy, a która służyła też do przechowywania rozmaitych artykułów spożywczych. Temperatura tego składu wynosiła 1 do 5°C; to wahanie się ciepłoty spowodowane było tem, iż maszyna chłodząca nie była stale, ale tylko przez kilka godzin na dzień czynną. Stopień wilgoci powietrza był tu niższy, a przewietrzanie silniejsze niż u poprzednio wspomnianej chłodzarni, gdyż chłodzenie nie odbywało się za pośrednictwem rur chłodzących, lecz zarówno jak i wentylacya przez doprowadzanie zimnego powietrza. To też, jak to było do przewidzenia, jaja, które tu złożono 14/7 1903 roku traciły daleko więcej wilgoci, niż jaja przechowane w chłodzarni Towarzystwa hal targowych etc. (Przeciętna utrata wilgoci jednego jaja w ciągu koserwacyi 0·0726%).

Dnia 11/12 1903, a więc po 5 miesiącach przeglądnięto jaja i uznano je za dobre pod względem wyglądu zewnętrzego; niektóre z nich ugotowano, względnie usmażono. Smak jaj gotowanych był dobry, jedynie zdradzał niesmaczny posmak, przypominający ter (maź pogazową), który jaja przybrały od nowo przybudowanych urządzeń izolacyjnych, natomiast nie przebrały one charakterystycznej słabej wprawdzie woni, którą czuć było w chłodzarni.

Tu też okazała się nadzwyczajna wrażliwość jaj względem obcych materyałów. U jaj smażonych na maśle ustąpił ich wspomniany posmak zupełnie.

Dalsze badanie jaj ponowiono 14/1 i 13/2 1904; były one jeszcze dobrze zakonserwowane, jakkolwiek już w dosyć znacznym stopniu wysuszone, co się też wyraźnie w smaku jaj gotowanych i smażonych dawało odczuwać. W dniu 8/6 1904 przeglądnięto resztę jaj, u których ich wysokiego stopnia wyschnięcia wskazywało znaczne powiększenie komory powietrznej. Białko jaj było ciemniejsze, gęstsze, ale pozostało jasnem. Smak ich był jeszcze dosyć dobry, chociaż jałowy; poprzednio stwierdzony posmak wprawdzie się w nich utrzymał, ale się nie spotęgował. Niektóre z tych jaj pozostawiono po usunięciu z chłodzarni przez 14 dni w temperaturze pokojowej, po którym to jeszcze czasie nie dała się stwierdzić w nich żadna ujemna zmiana.

Jaja użyte do powyższego doświadczenia utraciły w ciągu swojej 9-cio miesięcznej konserwacyi zarówno tyle wilgoci, a w następstwie tegoż i na dobroci smaku co jaja przechowane wolno w piwnicy — przy doświadczeniu 1. i 2. Utrata przy tych trzech doświadczeniach (1., 2. i 5.) wynosiła około 20% wagi jaj, podczas gdy jaja umieszczone w lodowni (doświadczenie 3.) w ciągu 11 miesięcy utraciły zaledwie 15%, a przechowane w chłodzarni Towarzystwa hal targowych w 9 miesiącach tylko 10% swej wagi, skutkiem wyschnięcia utraciły — w następstwie tegoż był i smak ostatnio wspomnianych jaj najlepszy.

Autor powołując się na podane tabelarycznie w swojéj pracy, szczegółowe i niezwykle dokładne cyfry, tyczące się wagi, utraty wilgoci, stosunku tej utraty do wagi jaja etc. każdego pojedyńczego jaja, użytego do wszystkich 5 opisanych już doświadczeń, przytacza, iż jaja przechowane w chłodzarni Tow. hal targowych utraciły w jednym dniu przeciętnie 0·0369% wagi, podczas gdy jaja umieszczone wolno w piwnicy wykazują 0·0695 względnie 0·0753% tego ubytku, jaja w lodowni 0·0470%, a jaja w małej chłodzarni (doświadczenie 5.) 0·0726%.

Wszystkie powyżej opisane doświadczenia stwierdzają, iż jaja czyste, dają się w dobrem, chłodnem powietrzu przez wiele miesięcy w dobrym stanie przechowywać i że w zachowaniu dobrego smaku jaj wielkie ma znaczenie stopień wilgoci powietrza i ruch powietrza w lokalu składowym.

Jaja użyte do wszystkich poprzednio opisanych prób były zawsze w bezpośredniej styczności z wolnem powietrzem, gdyż nie umieszczano ich w materyały utrudniające do nich dostęp powietrza, jak to jest praktykowanem przy rozlicznych sposobach konserwacyi jaj. Do tego celu używa się najrozmaitszych środków jak n. p. wkłada się jaja do soli kuchennej *), miału węglowego, popiołu drzewnego, wełny drzewnej, trocin, papieru, sieczki, plew, otrąb, i piasku.

*) **Uwaga tłumacza** Zalecana dość pospolicie w ostatnich czasach, a zresztą nie nowa metoda konserwacyi jaj, zapomocą umieszczania ich w soli kuchennej, o której tu autor mimochodem wspomina, zasługuje z tego powodu na nasza uwagę, iż jest zgoła nieodpowiednią i może narazić stosujących tę metodę na straty. Jaja konserwuje się w soli w następujący sposób. W garnku kamiennym lub jakiej paczce wysypuje się dno warstwą soli grubości 1 cm. na to układa się rząd jaj, który się znowu solą przysypuje, aż do zupełnego nakrycia pierwszej warstwy jaj, na którą się w dalszym ciągu układa świeżą warstwę, postępując tak aż do zupełnego napełnienia danego naczynia, poczem się wierzchni rząd jaj również solą nakrywa.

Teraz należy wstawić naczynie z jajami w chłodnem, przewiewnem, ale niezbyt wilgotnem miejscu, najlepiej w suchej piwnicy, gdzie jaja pozostawają, aż do chwili ich zapotrzebowania, w którym to razie można je pojedynczo wybierać. Wnętrze jaja przechowuje się przy tej metodzie konserwacyi w stanie świeżym i nie zauważono u takich jaj nigdy złego smaku. Jednakowoż jeżeli powietrze w danym lokalu jest za wilgotne, natenczas sól nasiąka wodą i zmienia się w twardą masę, tak, że nie można

Materyałów tych używa się dlatego, że są one należycie suche i nie udzielają jajom żadnego smaku, ani żadnej woni.

Miejsce, w którem się jaja przechowuje, powinno być chłodne, ale nie mroźne i być suchem do tego stopnia, ażeby wilgoć nie osiadała na opakowaniu lub na jajach, lecz przeciwnie, powietrze danego lokalu ma być zdolne do wchłaniania wody wydzielanej z jaj. Z drugiej strony nie może być tu powietrze za suche, gdyż skutkiem tego wysychałyby zbytnio jaja. Wskazazem jest, ażeby przy pakowaniu jaj układać je w ten sposób, ażeby się z sobą nie stykały, gdyż w punkcie takiego zetknięcia się dwóch jaj nagromadza się wilgoć, skutkiem czego powstaje podłoże pomyślne do rozwoju pleśni i bakteryi. (C. d. n.).

Baczność!

Kwestyonarz

w sprawie jaj wylęgowych.

Wszystkich członków lwow. kraj. Towarzystwa chowu drobiu, którzy w tym roku otrzymali od tegoż Tow. jaja wylęgowe bezpłatnie, a o wyniku wylęgu jeszcze nie donieśli — uprasza się ponownie najuprzejmiej o możliwie najrychlejsze nadesłanie odpowiedzi na poniżej podane pytania w sprawie nadanych jaj wylęgowych.

Prosimy o krótkie lecz dokładne odpowiedzi, które należy przytaczać w porządku pytań:

1. Jakie i ile jaj otrzymał?

2. W jakiem nadeszły opakowaniu (rodzaj opakowania), z jak daleka (skąd) i w jakim stanie, czy nie było rozbitych lub uszkodzonych w inny sposób.

3. W jakim czasie po nadejściu zostały jaja nasadzone pod kwokę?

4. Czy z jajami nadanemi przez Towarzystwo nasadzono równocześnie i inne i jaki z tych jaj uzyskano przychowek?

5. Rodzaj nasiadki (kokosz, indyczka)?

6. Ilość jaj wylężonych, ilość piskląt odchowanych i ilość sztuk padłych?

7. Czy młodzież wylężona z jaj nadanych miała wszystkie cechy swojej rasy, ewentualnie wiele było wśród niej sztuk odmiennych?

8. Czy W. Pan uważa rozpowszechnianie drobiu rasowego zapomocą rozdawania jaj wylęgowych za praktyczne i odpowiednie celowi, a jeżeli nie, — to dlaczego i z jakich powodów?

9. Uwagi ogólne odnoszące się kwestyi do rozdawania jaj wylęgowych?

---

z niej jaj wydobyć bez poprzedniego roztłuczenia owej masy, przyczem oczywiście rozbijają się jaja, albo też trzeba tę masę rozpuścić w wodzie, w którym to wypadku atoli musiałoby się zużyć od razu wszystkie jaja.

Jeżeli zaś przeciwnie miejsce, w którem są jaja umieszczone w soli, jest za suche, to wówczas sól chłonie wilgoć jaj, których wnętrze skutkiem tego wysycha i staje się mniej lub bardziej stężałem. Ponieważ ze zmianą powietrza wilgoć jego podnosi się lub obniża, przeto też trudno o zachowanie odpowiedniego stopnia wilgoci przy oznaczonym sposobie konserwacyi, a jeżeli mimo to miał kto z tą metodą wynik pomyślny, to rozchodzi się tu chyba o pojedynczy, szczęśliwy wypadek, nie dający jednak żadnej podstawy do jej zalecania.

Wiadomości bieżące.

— **Potrzeba zaraz** kur czubatek pospolitych, nie rasowych (włościańskich) o wybitnie wykształconych (wielkich czubach) z nogami gładkiemi lub opierzonemi. Oferty wraz z króciótkim opisem tyczącym się wieku, wielkości, koloru piór czuba, pochodzenia wraz podaniem ceny — należy przesyłać Sekretarzowi Towarzystwa chowu drobiu (Lwów, ul. Kochanowskiego l. 33).

— **Wystawa psów głównie myśliwskich** odbędzie się dnia 4. i 5. lipca b. r. we Lwowie w pałacu sztuki na placu powystawowym, urządzona staraniem Klubu myśliwskiego galicyjskiego i bukowińskiego. — Wstęp 60 halerzy.

KRONIKA.

* **Z rozmyślań i doświadczeń przy hodowaniu królików.** (Ciąg dalszy).

Więc właściwie niema słusznego powodu do zarzekania się hodowli królików, a natomiast jest bardzo wiele przyczyn, dla których tę hodowlę przedsiębrać, rozwijać i jak najdalej rozpowszechniać należy. Wiemy dobrze, że brak mięsa jest u nas jedną z dotkliwych bolączek gospodarstwa społecznego, ujawniającą się szczególnie w klasie ludzi fizycznie pracujących, którzy sił potrzebują dużo, a żywią się licho, bo mięso, z powodu małej jego ilości, a cen wysokich, jest dla nich niedostępne. Praca robotnika naszego, rolny on, czy przemysłowy lub fabryczny, jest powolną, ociężałą i mało wydatną, bo robotnik, poprostu, głodny. O kawałku chleba albo owsianego placka, omaszczonego kawałkiem chudego sera, a już dobrze jeżeli kawałkiem słoniny, i o misce zupy ziemniaczanej, cały dzień w pracy wytężonej, ratuje się nasz robotnik wódką, która, sztuczną wywołując energję, rujnuje jego organizm i skraca życie, w końcu robotnik rozpija się, niszczy siebie i całą rodzinę. Gwałtownie więc potrzeba nam zająć się produkcyą mięsa — aby go było dużo i aby było tanie: — a do takiej właśnie produkcyi najbardziej nadaje się królik.

Taniem mięso królicze być może, bo królik zjada wszystko, co w gospodarstwie nazywa się odpadkiem. — Tyle tylko, dla własnego interesu, hodowca baczyć winien, aby nie karmić królika zgnilizną jakąś, bo to oczywiście pożytku królikowi nie da, lecz go łatwo uśmierci, więc i hodowcę o stratę przyprawi. — Ale wszysko, co zdrowe, wszelkie głąbie, liście, chwasty, trawa, siano, słoma, nawet gałęzie, nie mówiąc już o wszelkiem ziarnie, kapusta, buraki, marchew, brukiew, kalarepa, kartofle (te ostanie wszakże gotowane — bo surowe szkodzą) itd. itd. wszystko to królik zjada, a zjada stosunkowo nie wiele, — rośnie zaś bardzo szybko.

Teraz co do ilości: Dużo mięsa króliczego wyprodukować także nie trudno, — bo ze wszystkich znanych nam zwierząt ssących królik najbardziej jest mnożliwym i rośnie najszybciej. — Wiadomem jest, że króliki bardzo wcześnie, bo już w czwartym miesiącu swego życia płciowo dojrzewają, a w piątym już często samica zostaje matką. — Po zrzuceniu młodych na trzeci już dzień najlepiej i najpewniej można samicę na nowo zapłodnić; z płodem chodzi dni 30, a po ponownem okoceniu się znów jest zdolną do zapłodnienia; i tak powtarza się to przez rok cały i przez cały czas życia samicy. — Jeżeli do tego przypomniemy sobie, że królica rodzi po kilka, a często i po kilkanaście młodych, to łatwo będzie nam zrozumieć pojawianie się miejscami takiej — klęskę wywołującej — obfitości dzikich królików, od której bronią się dziś, np. w Australii, rozrzuconemi truciznami, albo przez szczepienie zarazy. — Ale któż winien, że tam nie wzięto się do królika tak, jak się wzięto do innych zwierząt, dziś nazwanych domowemi, kiedy je chciano z dzikich przerobić na stworzenie domowe, — ze szkodli-

wych zrobić pożytecznemi. — Królika należało również ujarzmić, i, po zbadaniu jego natury, korzystając z wrodzonej łagodnoszi tego zwierzątka, trzeba było dać im takie prawa bytu, jakie dla obu stron, tj. tak dla królika, jak i dla hodowcy jego będą najkorzystniejsze. — W wielu krajach Europy tak zrobiono; — to też tam królik nie sprowadza klęski, ale przeciwnie, znakomicie przyczynia się do dobrobytu człowieka, który nim się zajmuje. — Dobrze byłoby, gdybyśmy i my poszli za przykładem np. Francyi, Anglii albo Belgii, gdzie królik w gospodarstwie domowem poczestne zajmuje miejsce, i gdzie pracą nad królikiem potrafiono prawie zupełnie go przeistoczyć, oczywiście, na korzyść tak samego królika, jak też i gospodarstwa. — Praca ta głównie polegała na tem, aby, przedewszystkiem nie dopuszczać królika do płciowego wycieńczania przed dojściem do należytego, pełnego, rozwoju fizycznego, i aby tylko w tym stanie zupełnej dojrzałości samice zapładniać. — Więc, przekonawszy się, że 7 miesięcy królik żyć musi, aby zupełnie był dojrzałym, — w ósmym dopiero miesiącu pozwalają samicom pozostawać matkami i każą im karmić młode najmniej 3 tygodnie, po których na nowo samicę zapładniają. — Tym sposobem królica 6 do 7 razy w roku daje młode i odkarmia je dostatecznie, bo mały królik w czwartym tygodniu wszystko już sam zjadać może i matki może już nie potrzebować. — Oczywiście, kuratela taka ograniczyła mnożliwość króliczą znacznie, ale za to oddziałano na wielkość królika i na jego kształty. Taki królik uszlachetniony, dziś, bez wycieńczenia się zbytecznego, daje młode przeciętnie sześć razy do roku, a wykarmia za każdym razem ośm młodych, z których, jak np. u moich królików „Normandów“, które chowam, bywa przeciętnie $^3/_4$ samic i $^1/_4$ samców. — Do jakich zatem rezultatów możemy dojść przy dzisiejszej, zmniejszonej już mnożliwości królika? — Oto wyliczenie: *Jedna* samica, rodząc 6 razy do roku, dając przeciętnie 8 młodych, w wykazanym wyżej stosunku samiczek i samców, jeżeli jej potomstwo również jak ona rodzić będzie (po dojściu do 8 miesięcy wieku swego), a jeżeli hodowca wstrzyma się od zbywania przychowku przypuśćmy przez lat cztery, to w końcu czwartego roku będzie miał królików sztuk 12,035.287 wyraźnie — *dwanaście milionów trzydzieści pięć* tysięcy *dwieściesiemdziesiąt siedm*, — z których, co do wieku będzie miał:

małych, po 2 miesiące wieku mających	sztuk	5,733.608
większych, 4 „ „ „	„	2,962.424
„ „ 6 „ „ „	„	1,658.600
„ „ 8 „ „ „	„	903.704
„ „ 10 „ „ „	i starszych	776.951
Razem, jak wyżej		12,035.287

Okres czasu gospodarstwa stosunkowo bardzo nie długi, bo tylko cztery lata, — a ilość królików jest tak wielka, że u nas chyba trudno byłoby wynaleźć gospodarza, któryby sam jeden potrafił u siebie należycie tę ilość rozmieścić i odpowiednio dalej hodować.

Jeżeliby to były króliki, nie żadne olbyrzymy Belgijskie do 10-ciu i więcej kilogramów wagi dochodzące, — ale te, które się u nas już spotykać daje, — mianowicie, pochodzące z krzyżowania naszych samic króliczych np z Normandami, Belgijczykami albo z Baranami, — a ważą one u nas przeciętnie, jako już dorosłe, — 5 klgr. — to wykazana wyżej ilość królików, licząc młodsze po 4, 3, 2 i $1^1/_2$ klgr., otrzymamy ogólną ilość żywej wagi królików 27,000.630 klgramów, a czystego mięsa 16,200.379 klgr., I to wszystko od jednej samicy, po czterech latach hodowania jej, i jej potomstwa!.. — (Dok. nast.).

* **O żabie jako szkodniku ryb** pisze *Oest. Forst. und Jagdzeitung*. Wedle autora odnośnej notatki wyrządzają żaby w stawach niekiedy nadzwyczajne szkody, napadając na większe nawet ryby i sadowiąc się na ich grzbiecie, przyczem trzymają je za skrzele lub za oczodoły, uszkadzając je i raniąc, przez co niejednokrotnie ryby giną. Przyczyny tego należy upatrywać w niezaspokojonym popędzie płciowym u samców, które w braku samic rzucaje się na ryby, żółwie i inne gady lub płazy.

* **Eksport jaj z Włoch**. Wywóz jaj i drobiu z Włoch w ostatnim czasie znacznie się zmiejszył. Według sprawozdania gen. konsulatu niem. w Genui wywieziono poza granicę Włoch:

w roku 1905 331.428 cet. m. wartości 56,342.760 lir.
„ „ 1906 322.561 „ „ „ 56,463.925 „
„ „ 1907 228.774 „ „ „ 40,002.325 „

Szczególniej zmniejszył się wywóz jaj do Anglii, Niemiec i Belgii, jak to z poniżej podanych liczb wynika:

Wywieziono do	Cetnarów metrycznych w r. 1905	1906	1907
Anglii	94.596	89.255	51.543
Szwajcaryi . . .	69.990	68.636	61.048
Niemiec . . .	78.823	67.666	26,417
Niemiec . . .	43.812	32.271	24.741
Belgii	43.812	32.271	24.791
Francyi. . . .	32.843	38.045	48.269
Holandyi . . .	4.890	20.529	10.481
Austro-Węgier. .	4.439	4.011	5.154
Inych krajów . .	2.035	2.238	1.076

Ten spadek eksportu pozostaje z jednej strony w związku z znacznem rozwojem hodowli kur i handlu jaj w Anglii, a z drugiej zaś jest następstwem silnej konkurencyi rosyjskiej, która zaopatruje szczególnej rynki angielskie, niemieckie, austryackie, i holenderskie.

* **Warzywnictwo gruntowe** z 65 rysunkami w tekscie napisał Stanisław Szönfeld. Warszawa 1908,

Bardzo dobrze napisany popularny podręcznik uprawy warzywa w gruncie. W pierwszej części podaje autor ogólne wskazówki uprawy warzywa, w drugiej mówi o uprawie poszczególnych warzyw. Przy każdem warzywie podane są oprócz sposobu uprawy, także szkodniki i tępienie ich. Na końcu dziełka zamieszczonym jest kalendarzyk najważniejszych robót w ogrodzie warzywnym wedle miesięcy.

* **Oryginalne „fabryki“**. Pod powyższym tytułem podaje rosyjskie czasopismo „Nasza pticewodnaja zizń“ następującą ciekawą notatkę: Codziennie koleje żelazne dowożą do Petersburga znaczne partye bitego ptactwa domowego i dziczyzny.

Po rosegragowaniu towaru pozostaje sporo rozmaitych kawałków ptactwa: oddzielne głowy, skrzydła, nogi, korpusy i t. d. Te kawałki skupują handlarze po $2^1/_2$ rubla (6 K. 25 h.) za pud (16 kg.) i fabrykują z nich całe ptaki, poczem zaraz je zamrażają. Fabrykacya ta polega poprostu na zszywaniu zapomocą grubej igły i szarej nici poszczególnych kawałków, przyczem znajomość anatomii i zoologii nie gra żadnej roli.

Zresztą, czas — to pieniądz, nie można długo namyślać się nad tem, że dla gęsi zabrakło odpowiedniej nogi: przyszywa się jej nogę indyczki; indyczce bez głowy przyszywa się głowę cietrzewia. A niekiedy zdarza się i tak, że kura ma głowę przyszytą całkiem z innego końca, a gęś zamiast urwanych skrzydeł otrzymuje nogi — i pojawia się w handlu z czterema nogami. *S. R.*

Odpowiedzialny redaktor Prof. Dr. Stanisław Fibich. Z Pierwszej Związkowej drukarni we Lwowie, ul. Lindego 4.